

Domaine Cyrot-Buthiau (Pommard - Bourgogne)

Et lille familie Domaine der ligger i den lille charmerende by Pommard syd for Beaune. Olivier og Marc Cyrot driver dette domaine som 4. generation, og Olivier står for alt af selve vinifikationen. Domainet går helt tilbage til 1920, hvor Paul-Joseph Cyrot etablerede det. Han havde på det tidspunkt arbejdet for både Chateau de Pommard og Clos de Tart, men havde mod på at lave sine egne vine. De ejer i dag ca. 6 ha., der er fordelt på ca. 35 forskellige mindre plots (dele af vinmarker) primært i og omkring Pommard, Santenay og Maranges kommunerne.

De har en filosofi om, at deres vine skal kunne nydes mens de er unge, og laver ikke vine, der skal lagres i flere årtier. Deres village vine holder fint flere år, mens 1. cru vinene fint holder i 10+ år, men de kan alle nydes også når de er helt unge. Det skyldes primært, at de kun bruger meget lidt nye fade - max. 20-25% af vinen får nye fade, og deres basisvine får slet ikke nye fade. Derved bliver det meget frugt domineret vine, der blot lige skal have 1-2 timer i karaffen inden de skal drikkes.

Flotte frugtdrevne Bourgogne vine, der er dejlige at drikke når de er unge, men som fint holder nogle år i kælderen. Nogleordet i deres vine er ren rød frugt. Vinene har byde dybde og koncentration til at klare også de lidt tungere kødretter! Kvalitets Bourgogne der er til at betale!

Domaine Cyrot-Buthiau - Pommard 1. cru "Les Arvelets" 2017

Alt høstes manuelt og der afstilles 80-100% og gæringen sker i træfade over 15-18 dage. Derefter lagres vinen 12 måneder på de klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf ca. 40-45% er nye hvert år.

Vinstokkene på deres plot er omkring 40 år gamle.

Vinene fra Les Arvelets er ofte særdeles repræsentative for Pommard, og kan fint gå til en stor grillt steak.

Dekanter vinen gerne i 2-3 timer inden servering.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk rubinrød farve i glasset. Ligner mere en Volnay vin i glasset.

Duften

Duften er inviterende, ren og fyldt med frugt. En dejlig diskret tone af træ og dertil den let sødlige røde frugt. Lakridsrod og hyben er yderligere ingredienser i denne velduftende bouquet.

Smagen

Som med dens udseende er heller ikke smagen typisk Pommard – dertil er den ganske enkelt for elegant. Men det er årgangens præg, og gør den særdeles imødekommende og dejlig at nyde også her som ung. Den er virkelig i flot balance. Frugt, syre og de milde tanniner spiller flot sammen, og gør vinen til en nydelse. Men den rummer også et stort lagringspotentiale.

Eftersmagen

En dejlig frugtbåren eftersmag der bliver hængende i et minut eller mere.